

4 – 6 octobre 2021

## Projet de Recherche :

### Projet de Valorisation des Résultats de la Recherche (VRR) intitulé :

« Extrapolation à l'échelle pilote de procédés de fabrication de fibres alimentaires et leur incorporation dans des aliments céréaliers : optimisation des aspects technologiques, organoleptiques et nutritionnels. Retombées socio-économiques »

### Financé par :

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique (Tunisie).

### Entreprise partenaire :

Novarino Tunisie : Société industrielle totalement exportatrice. Elle est implantée en Tunisie dans la région de Bizerte, et bien positionnée dans plusieurs pays en matière de vente d'ingrédients, d'additifs et de farines spéciales. Elle commercialise des gammes de produits très variées, allant des ingrédients et additifs alimentaires, jusqu'à des mélanges fonctionnels selon différentes applications : boulangerie, pâtisserie, charcuterie..., dont la majorité sont à base de fibres alimentaires.

Nom de l'organisation : **INSAT & ENIS**  
Ville/Pays : **Tunis & Sfax (Tunisie)**  
Domaines de recherche : **Rhéologie**  
Partenariats existants : **Novarino Tunisie**



### Coordonnées

Nom, prénom : **Dorra GHORBEL**  
Département/Institut : Institut National des Sciences Appliquées et de Technologie  
Téléphone : +216 98 938 800  
Courriel: [dorra.ghorbel@insat.ucar.tn](mailto:dorra.ghorbel@insat.ucar.tn)  
Site web : [www.insat.rnu.tn](http://www.insat.rnu.tn)



4 – 6 octobre 2021

## Projet de Recherche :

### Principaux résultats :

- Optimisation de l'extraction des fibres issues d'agroressources et de sous-produits de l'industrie agroalimentaire à l'échelle pilote.
- Etude des propriétés structurales et technofonctionnelles des fibres extraites.
- Etude des propriétés rhéologiques des farines additionnées de fibres.
- Amélioration des produits à l'échelle du laboratoire : essais rhéologiques et de cuisson.
- Formulation de nouveaux produits céréaliers, dont des produits sans gluten : essais rhéologiques et de cuisson.
- Etude des interactions entre les différents constituants des aliments formulés.
- Analyses sensorielle et de stabilité des nouveaux produits et des produits améliorés.

**Nom de l'organisation : INSAT & ENIS**  
**Ville/Pays : Tunis & Sfax (Tunisie)**  
**Domaines de recherche : Rhéologie**  
**Partenariats existants : Novarino Tunisie**



### Coordonnées

Nom, prénom : **Dorra GHORBEL**  
Département/Institut : Institut National des  
Sciences Appliquées et de Technologie  
Téléphone : +216 98 938 800  
Courriel: [dorra.ghorbel@insat.ucar.tn](mailto:dorra.ghorbel@insat.ucar.tn)  
Site web : [www.insat.rnu.tn](http://www.insat.rnu.tn)



4 – 6 octobre 2021

## Projet de Recherche :

### Mes souhaits et mes idées pour de futurs projets de coopération

- Collaboration avec des laboratoires de recherche et des entreprises industrielles en vue de développer des emballages biodégradables, biocompatibles et compostables.
- Valorisation de la margine (effluent issu de l'industrie de l'huile d'olive) dans la production de bioplastiques (PHA notamment).
- Soutien institutionnel : Financement des projets.

Nom de l'organisation : **INSAT & ENIS**  
Ville/Pays : **Tunis & Sfax (Tunisie)**  
Domaines de recherche : **Rhéologie**  
Partenariats existants : **Novarino Tunisie**



### Coordonnées

Nom, prénom : **Dorra GHORBEL**  
Département/Institut : **Institut National des Sciences Appliquées et de Technologie**  
Téléphone : **+216 98 938 800**  
Courriel: **dorra.ghorbel@insat.ucar.tn**  
Site web : **www.insat.rnu.tn**

